

# 特許協力条約

PCT

特許性に関する国際予備報告 (特許協力条約第二章)

(法第12条、法施行規則第56条)

[PCT36条及びPCT規則70]

REC'D 24 JUN 2005

WIPO

PCT

出願人又は代理人 の書類記号 PCT-2413	今後の手続きについては、様式PCT/IPEA/416を参照すること。	
国際出願番号 PCT/JP2004/004319	国際出願日 (日.月.年) 26.03.2004	優先日 (日.月.年) 26.03.2003
国際特許分類 (IPC) Int.Cl. <sup>7</sup> A61K31/715, A23L1/308, A61P1/16, 13/12		
出願人 (氏名又は名称) 株式会社ケイロン・ジャパン		

- この報告書は、PCT35条に基づきこの国際予備審査機関で作成された国際予備審査報告である。  
法施行規則第57条 (PCT36条) の規定に従い送付する。
- この国際予備審査報告は、この表紙を含めて全部で 3 ページからなる。
- この報告には次の附属物件も添付されている。
  - ☒ 附属書類は全部で 1 ページである。
    - ☒ 補正されて、この報告の基礎とされた及び/又はこの国際予備審査機関が認めた訂正を含む明細書、請求の範囲及び/又は図面の用紙 (PCT規則70.16及び実施細則第607号参照)
    - ☐ 第I欄4.及び補充欄に示したように、出願時における国際出願の開示の範囲を超えた補正を含むものとこの国際予備審査機関が認定した差替え用紙
  - ☐ 電子媒体は全部で \_\_\_\_\_ (電子媒体の種類、数を示す)。  
配列表に関する補充欄に示すように、コンピュータ読み取り可能な形式による配列表又は配列表に関連するテーブルを含む。(実施細則第802号参照)
- この国際予備審査報告は、次の内容を含む。
  - ☒ 第I欄 国際予備審査報告の基礎
  - ☐ 第II欄 優先権
  - ☐ 第III欄 新規性、進歩性又は産業上の利用可能性についての国際予備審査報告の不作成
  - ☐ 第IV欄 発明の単一性の欠如
  - ☒ 第V欄 PCT35条(2)に規定する新規性、進歩性又は産業上の利用可能性についての見解、それを裏付けるための文献及び説明
  - ☐ 第VI欄 ある種の引用文献
  - ☐ 第VII欄 国際出願の不備
  - ☐ 第VIII欄 国際出願に対する意見

国際予備審査の請求書を受理した日 26.08.2004	国際予備審査報告を作成した日 06.06.2005	
名称及びあて先 日本国特許庁 (IPEA/JP) 郵便番号100-8915 東京都千代田区霞が関三丁目4番3号	特許庁審査官 (権限のある職員) 川口 裕美子 電話番号 03-3581-1101 内線 3452	4C 9829

様式PCT/IPEA/409 (表紙) (2004年1月)

## 第I欄 報告の基礎

1. この国際予備審査報告は、下記に示す場合を除くほか、国際出願の言語を基礎とした。

☐ この報告は、\_\_\_\_\_ 語による翻訳文を基礎とした。  
それは、次の目的で提出された翻訳文の言語である。

- ☐ PCT規則12.3及び23.1(b)にいう国際調査  
☐ PCT規則12.4にいう国際公開  
☐ PCT規則55.2又は55.3にいう国際予備審査

2. この報告は下記の出願書類を基礎とした。(法第6条(PCT14条)の規定に基づく命令に応答するために提出された差替え用紙は、この報告において「出願時」とし、この報告に添付していない。)

☐ 出願時の国際出願書類

☒ 明細書

第 1-22 \_\_\_\_\_ ページ、出願時に提出されたもの

第 \_\_\_\_\_ ページ\*、\_\_\_\_\_ 付けで国際予備審査機関が受理したもの

第 \_\_\_\_\_ ページ\*、\_\_\_\_\_ 付けで国際予備審査機関が受理したもの

☒ 請求の範囲

第 3-10 \_\_\_\_\_ 項、出願時に提出されたもの

第 \_\_\_\_\_ 項\*、PCT19条の規定に基づき補正されたもの

第 1, 2 \_\_\_\_\_ 項\*、17.03.2005 付けで国際予備審査機関が受理したもの

第 \_\_\_\_\_ 項\*、\_\_\_\_\_ 付けで国際予備審査機関が受理したもの

☐ 図面

第 \_\_\_\_\_ ページ/図、出願時に提出されたもの

第 \_\_\_\_\_ ページ/図\*、\_\_\_\_\_ 付けで国際予備審査機関が受理したもの

第 \_\_\_\_\_ ページ/図\*、\_\_\_\_\_ 付けで国際予備審査機関が受理したもの

☐ 配列表又は関連するテーブル

配列表に関する補充欄を参照すること。

3. ☐ 補正により、下記の書類が削除された。

☐ 明細書 第 \_\_\_\_\_ ページ

☐ 請求の範囲 第 \_\_\_\_\_ 項

☐ 図面 第 \_\_\_\_\_ ページ/図

☐ 配列表(具体的に記載すること) \_\_\_\_\_

☐ 配列表に関連するテーブル(具体的に記載すること) \_\_\_\_\_

4. ☐ この報告は、補充欄に示したように、この報告に添付されかつ以下に示した補正が出願時における開示の範囲を超えてされたものと認められるので、その補正がされなかったものとして作成した。(PCT規則70.2(c))

☐ 明細書 第 \_\_\_\_\_ ページ

☐ 請求の範囲 第 \_\_\_\_\_ 項

☐ 図面 第 \_\_\_\_\_ ページ/図

☐ 配列表(具体的に記載すること) \_\_\_\_\_

☐ 配列表に関連するテーブル(具体的に記載すること) \_\_\_\_\_

\* 4. に該当する場合、その用紙に“superseded”と記入されることがある。

第V欄 新規性、進歩性又は産業上の利用可能性についての法第12条(PCT35条(2))に定める見解、それを裏付ける文献及び説明

## 1. 見解

新規性(N)	請求の範囲	1 - 10	有
	請求の範囲		無
進歩性(IS)	請求の範囲	4	有
	請求の範囲	1 - 3, 5 - 10	無
産業上の利用可能性(IA)	請求の範囲	1 - 10	有
	請求の範囲		無

## 2. 文献及び説明(PCT規則70.7)

国際調査報告で提示した文献

文献1: Bliss DZ et al. Am J Clin Nutr. 1996 Mar; 63(3): 392-8.

文献2: Hassan Y et al. J Nutr Biochem. 1998;9(11):613-620.

文献3: JP 2-289520 A

文献4: JP 6-256197 A

文献5: JP 6-22725 A

文献6: JP 63-135334 A

請求の範囲1, 2, 5, 7, 9について

文献1のp395右欄4-8行には、アラビアガムを添加した低蛋白食品を投与した場合、血清尿素窒素濃度が低下することが記載されている。

文献2のp616左欄3-8行及び図2には、カゼイン濃度が低く、かつ、食物繊維を含む食物の場合が、最も血漿尿素濃度が低下することが記載されている。

そして、当業者であれば、これらの記載に基づき、血清尿素窒素濃度を低下するための食品あるいは医薬品を得るに当たって、服用のし易さ等も考慮の上、具体的な各成分の配合量やその他の添加剤を検討することは、適宜なし得ることである。

また、本願の明細書の記載を考慮しても、腸内細菌によって資化される水溶性の難消化性多糖類を乾物換算で5重量%以上含有させること、及び、タンパク質成分を8重量%以下とすることにより、当業者の予想を超える格別顕著な効果を奏するとは認められない。

したがって、請求の範囲1, 2, 5, 7, 9に係る発明は進歩性を有さない。

請求の範囲3, 6, 8, 10について

文献2に記載された発明において、食物繊維として、文献3-6に記載されているような公知の化合物を用いることは、当業者であれば、適宜なし得ることである。

したがって、請求の範囲3, 6, 8, 10に係る発明は、進歩性を有さない。

請求の範囲4について

国際調査報告で提示した文献のいずれにも、ポリデキストロースとペクチンを特定の割合で含み、かつ、難消化性多糖類を乾物換算で5重量%以上含有し、蛋白質成分を8%以下に制限した食品については、記載も示唆もない。

## 請求の範囲

1. (補正後) 腸内細菌によって資化される水溶性の難消化性多糖類を乾物換算で5重量%以上含有し、蛋白質成分の添加を制限したことを特徴とする血中低分子量含窒素化合物の濃度を低減させる病態改善用食品。  
5
2. (補正後) 請求の範囲1記載の病態改善用食品において、蛋白質成分を8重量%以下まで制限したことを特徴とする血中低分子量含窒素化合物の濃度を低減させる病態改善用食品。
- 10 3. 請求の範囲1又は2記載の病態改善用食品において、難消化性多糖類が、ペクチン、ポリデキストロース、アルギン酸、フコイダン、キチン、キトサン、穀物種皮由来のヘミセルローズ、アカシヤゴム、蒟蒻由来のマンナン、寒天、又は糖アルコール及びその重合体から選ばれる一以上の物質であることを特徴とする血中低分子量含窒素化合物の濃度を低減させる病態改善用食品。  
15
4. 請求の範囲2記載の病態改善用食品において、難消化性多糖類が、少なくともポリデキストロースおよびペクチンを含み、重量比がポリデキストロース100に対しペクチンが0.05~100であることを特徴とする血中低分子量含窒素化合物の濃度を低減させる病態改善用食品。
- 20 5. 請求の範囲1、2、又は4記載の病態改善用食品において、難消化性多糖類に加えて、さらに微量金属、ビタミン、脂質から選ばれる一以上の物質を含有したことを特徴とする血中低分子量含窒素化合物の濃度を低減させる病態改善用食品。
- 25 6. 請求の範囲3記載の病態改善用食品において、難消化性多糖類に加えて、さらに微量金属、ビタミン、脂質から選ばれる一以上の物質を含有したことを特徴とする血中低分子量含窒素化合物の濃度を低減させる病態改善用食品。
7. 請求の範囲1、2又は4記載の病態改善用食品が、飲料、ビスケット、クッキー、ケーキ、アイスクリーム、シャーベット、パン、麺類、